

DOMAINE DES HUARDS



Rigueur et savoir-faire d'exception chez la famille Gendrier

Situé à Cour-Cheverny, entre Loire et Sologne, le Domaine des Huards est, après 7 générations, aujourd'hui l'affaire de Jocelyne et Michel, et la relève est assurée par Alexandre et Paulina.

Toujours très soignée envers ses vignes, et très attachée à l'équilibre de ses sols, la famille Gendrier travaille en biodynamie depuis 1998.

Poursuivant la tradition, ensemble, ils élaborent des vins issus de l'emblématique romorantin, mais pas que : sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir et gamay agrémentent aussi le portfolio.

Hormis de minimes doses de soufre à la mise en bouteille, aucun intrant n'intervient au chai, afin d'exprimer au mieux le terroir.

Provenance : France / Loire

Appellation : Cheverny

Type : Rouge



Millésime : 2024

Cépages : 60% pinot noir, 40% gamay

Vinification : fermentation via levures indigènes

Élevage : 8 mois, en cuve inox

Dégustation : arômes de groseille, griotte et framboise, acidité fraîche, corps léger à moyen, tannins fondus, finale sapide.



Envol



26,00\$

Approvisionnement continu



0349498008144



Précision et élégance, c'est la signature des Huards !

C'est le cas ici encore avec ce duo gamay - pinot noir, qui révèle un vin fruité, joufflu et structuré. Voilà qui fera habilement le pont entre les charcuteries et la fondue.